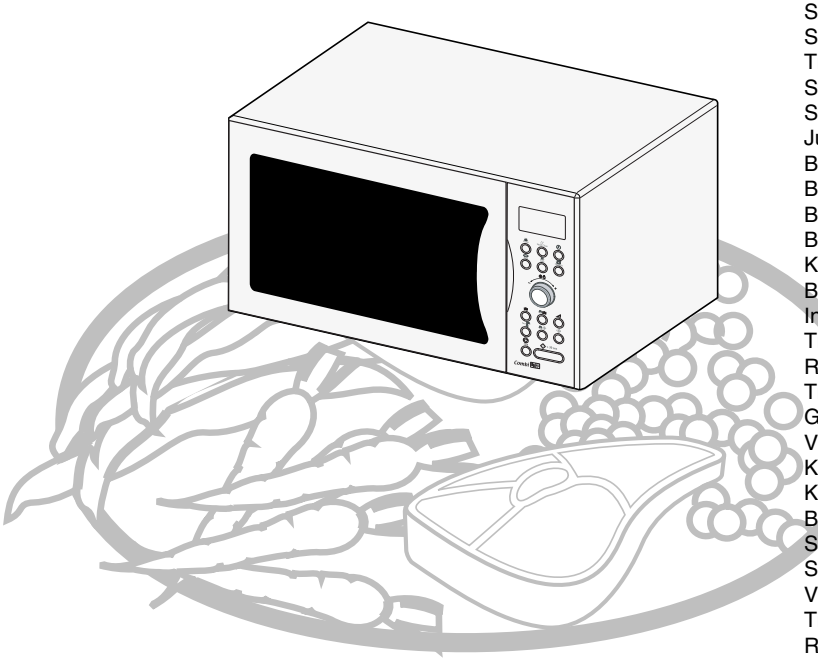
SAMSUNG

MIKROBØLGEOVN

Brukerveiledning og guide til matlaging

CE1071C / CE1071AC/
CE1071ATC

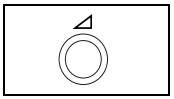


Guide for hurtigoppslag 2
Bruke damprengjøring (CE1071AC/CE1071ATC) 2
Kontrollpanel 3
Ovn 4
Tilbehør 4
Bruke denne veiledningen 5
Sikkerhetstiltak 5
Installere mikrobølgeovnen 6
Stille inn klokken 7
Kontrollere at ovnen fungerer riktig 7
Slik virker en mikrobølgeovn 7
Slik gjør du hvis du er i tvil eller det oppstår et problem 8
Tilberedning/oppvarming 8
Strømnivåer og tidsvariasjoner 9
Stanse tilberedningen 9
Justere tilberedningstiden 9
Bruke funksjonen for automatisk koking 10
Bruke funksjonen for automatisk oppvarming 11
Bruke funksjonen for tining 12
Bruke kafeteriafunksjonen 13
Kafeteriainnstillinger 13
Bruke crisp-tallerkenen (CE1071ATC) 14
Innstillinger for crisp-tallerkenen (CE1071ATC) 15
Tilberedning i flere trinn 16
Rask forvarming av ovnen 16
Tilberede med konveksjon 17
Grilling 17
Velge tilbehør 18
Kombinere mikrobølge og grill 18
Kombinere mikrobølge og konveksjon 19
Bruke luktfjerningsfunksjonen (CE1071C) 20
Sikkerhetslåse mikrobølgeovnen 20
Slå av pipingen 20
Veiledning for kokekar 21
Tilberedningsveiledning 22
Rengjøre mikrobølgeovnen 30
Oppbevare eller reparere mikrobølgeovnen 31
Tekniske spesifikasjoner 31

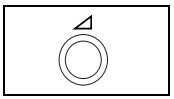
NO

Guide for hurtigoppslag

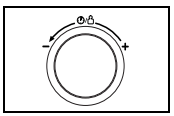
Jeg ønsker å lage mat



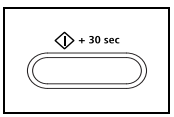
1. Sett maten i ovnen.
Trykk på **Mikrobølge** (⊿)-knappen.



2. Trykk **Mikrobølge** (⊿)-knappen til riktig strømnivå vises.

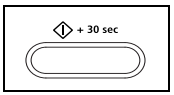


3. Velg koketiden ved å vri **hjulet** til ønsket posisjon.



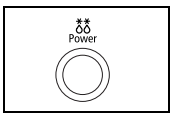
4. Trykk på **Start** (◊)-knappen.
Resultat: Tilberedningen starter.
- Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "0" fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

Jeg ønsker å legge til 30 sekunder ekstra

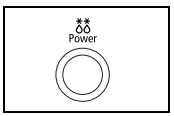


La maten bli stående i ovnen.
Trykk på **+30sec**-knappen én eller flere ganger for hver 30 sekunder ekstra som du ønsker å legge til.

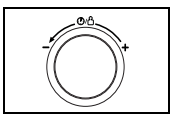
Jeg ønsker å tine mat automatisk



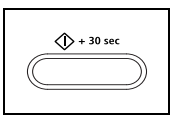
1. Sett den frosne maten inn i ovnen.
Trykk på knappen for **Automatisk tining** (Power).



2. Velg matvarekategori ved å trykke på knappen for **Automatisk tining**(Power) til ønsket matvarekategori er valgt.



3. Velg vekten ved å vri **hjulet** til ønsket posisjon.

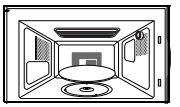


4. Trykk på **Start** (◊)-knappen.
Resultat: Tining starter
- Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "0" fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

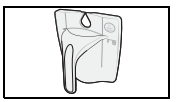
Bruke damprengjøring (CE1071AC / CE1071ATC)

Dampen som kommer fra damprengjøringssystemet, vil gjøre overflaten inne i ovnsrommet våt. Etter at du har brukt damprengjøringsfunksjonen, kan du enkelt rengjøre ovnsrommet.

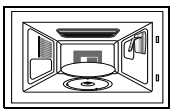
- Bruk denne funksjonen bare når ovnen er helt avkjølt. (romtemperatur)
- Bruk bare normalt vann, ikke destillert vann.
- Det vil være bedre om du benytter luftrensning etter at du har rengjort med damp.
- Hvis døren åpnes under denne operasjonen, vil "E-47" vises. (Vannet i ovnen vil være veldig varmt på grunn av damprengjøringsfunksjonen.)



1. Åpne døren.

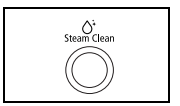


2. Fyll med vann i tråd med veiledningen inne i vannskålen. (Linjen er omtrent 30ml.)

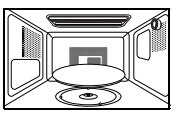


3. Fest vannskålen på høyre side av ovnen

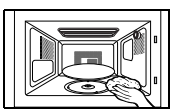
4. Lukk døren.



5. Trykk på knappen for **damprengjøring** (Steam Clean).
(Lyspæren virker ikke under damprengjøringen.)



6. Åpne døren.



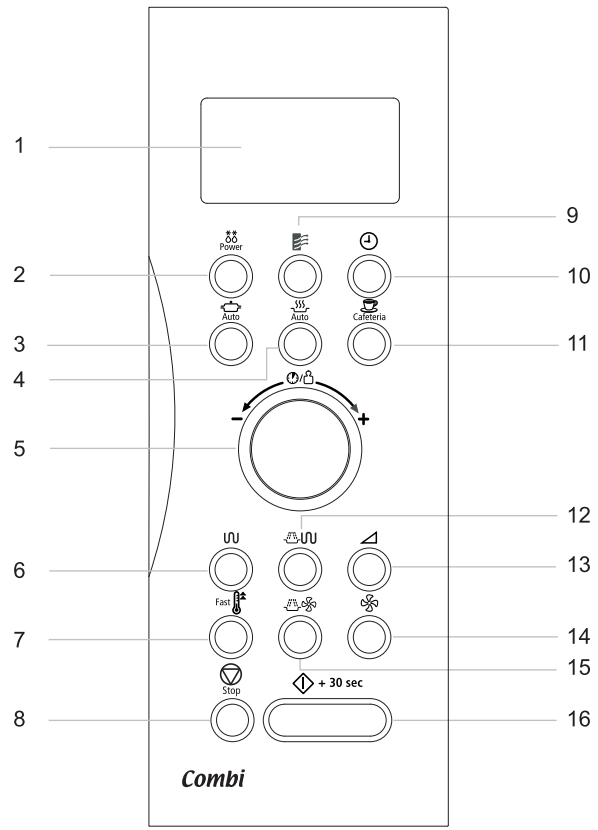
7. Rengjør ovnsrommet med et tørt kjøkkenhåndkle.
Fjern den roterbare tallerkenen og tørk under med kjøkkenpapir.

Advarsel!

- Bare vannskålen kan benyttes i "**damprengjørings**"-modus.
- Når du tilbereder varer som ikke er flytende, fjernes vannskålen siden den vil skade mikrobølgeovnen og forårsake brann i den.

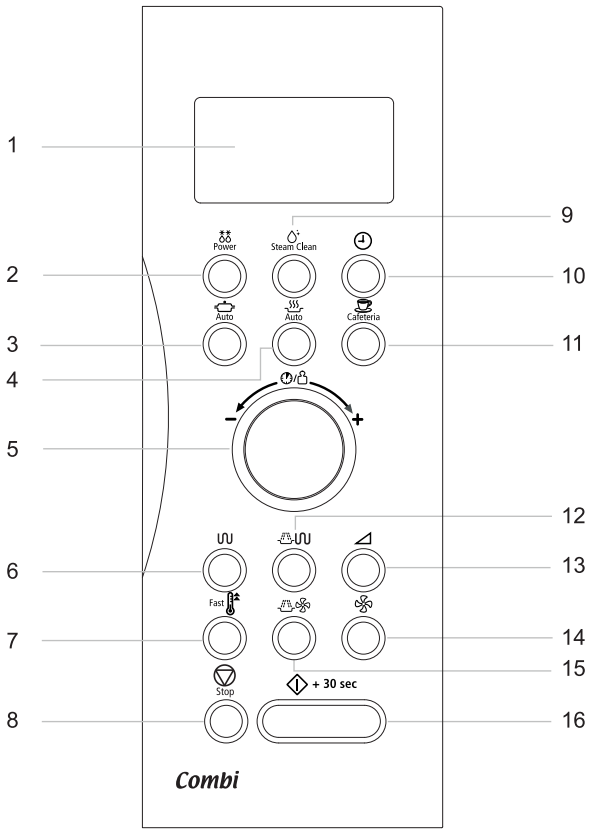
Kontrollpanel

Modell:CE1071C



1. SKJERM
2. KNAPP FOR AUTOMATISK TINING
3. KNAPP FOR AUTOMATISK KOKING
4. KNAPP FOR AUTOMATISK OPPVARMING
5. HJULBRYTER (innstillinger for tilberedningstid, vekt og porsjonsstørrelse)
6. GRILLKNAPP
7. KNAPP FOR AUTOMATISK RASK FORVARMING
8. STOPP/AVBRYT-KNAPP
9. LUKTFJERNINGSKNAPP
10. KNAPP FOR STILLING AV KLOKKEN
11. KNAPP FOR KAFETERIATILBEREDNING
12. KNAPP FOR MIKROBØLGE + GRILL
13. KNAPP FOR MIKROBØLGE
14. KNAPP FOR KONVEKSJONS
15. KNAPP FOR MIKROBØLGE + KONVEKSJON
16. START-/+30S-KNAPP

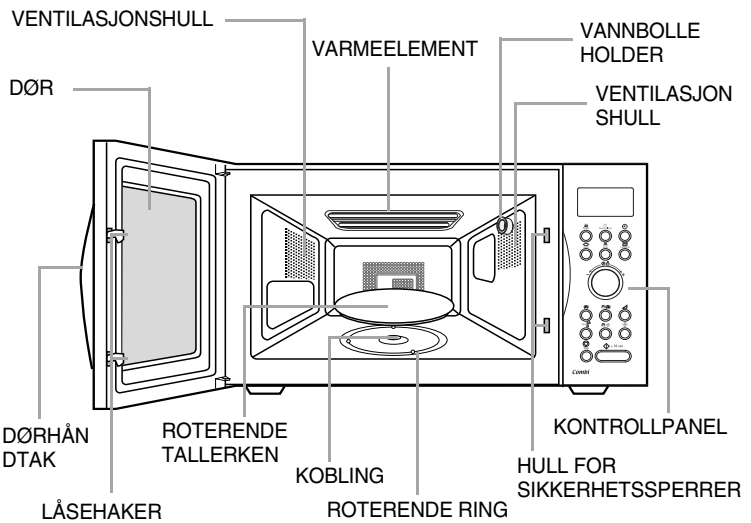
Modell: CE1071AC / CE1071ATC



1. SKJERM
2. KNAPP FOR AUTOMATISK TINING
3. KNAPP FOR AUTOMATISK KOKING
4. KNAPP FOR AUTOMATISK OPPVARMING
5. HJULBRYTER (innstillinger for tilberedningstid, vekt og porsjonsstørrelse)
6. GRILLKNAPP
7. KNAPP FOR AUTOMATISK RASK FORVARMING
8. STOPP/AVBRYT-KNAPP
9. KNAPP FOR DAMPRENGJØRING
10. KNAPP FOR STILLING AV KLOKKEN
11. KNAPP FOR KAFETERIATILBEREDNING
12. KNAPP FOR MIKROBØLGE + GRILL
13. KNAPP FOR MIKROBØLGE
14. KNAPP FOR KONVEKSJONS
15. KNAPP FOR MIKROBØLGE + KONVEKSJON
16. START-/+30S-KNAPP

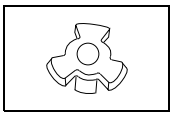
NO

Stekeovn

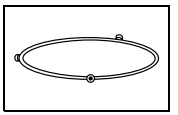


Tilbehør

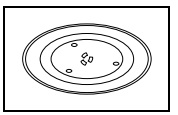
Avhengig av hvilken modell du har kjøpt, følger det med diverse tilbehør som kan brukes på mange forskjellige måter.



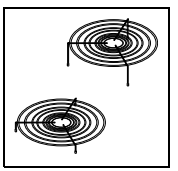
1. **Kobling**, skal plasseres riktig over motorakselen i bunnen av ovnen.
   Hensikt: Koblingen roterer tallerkenen.



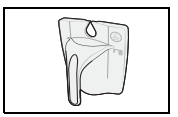
2. **Roterende ring**, skal plasseres midt i ovnen.
   Hensikt: Tallerkenen plasseres på den roterende ringen.



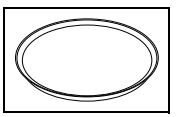
3. **tallerken**, skal plasseres på den roterende ringen slik at midten passer i koblingen.
   Hensikt: Tallerkenen er stedet der maten blir tilberedt. Den kan enkelt tas ut og rengjøres.



4. **Metallstativ** (høyt stativ, lavt stativ), skal plasseres på den roterende tallerkenen.
   Hensikt: Metallstativene kan benyttes til å tilberede to retter samtidig. En liten rett kan plasseres på den roterende tallerkenen og den andre på stativet. **Metallstativet kan brukes til grilling, konveksjons- og kombinasjonstilberedning**.



5. **Rengjør vannskålen,** og plasser den på høyre side av ovnen. (gjelder bare CE1071AC/CE1071ATC)
   Hensikt: Vannskålen kan benyttes til rengjøring.



6. **Crisp-tallerkenen**, skal plasseres på den roterende tallerkenen. (gjelder bare CE1071ATC)
   Hensikt: Crisp-tallerkenen brukes til å brune mat ved hjelp av tilberedningsmodusene som kombinerer mikrobølge og grill, og for å holde bakverk og pizzadeig sprø.

Bruke denne veiledningen

Takk for at du kjøper en mikrobølgeovn fra Samsung. I brukerveiledningen finner du mye verdifull informasjon om matlaging med den nye mikrobølgeovnen din:

- ***Sikkerhetstiltak***
- ***Tilbehør og kokekar***
- ***Nyttige matlagingstips***

På innsiden av lokket vil du finne en guide for hurtigoppslag som forklarer tre grunnleggende tilberedningsoperasjoner:

- ***Koking (med mikrobølger)***
- ***Tining***
- ***Legge til 30 sekunder ekstra, i tilfelle maten ikke er tilstrekkelig kokt eller krever ekstra oppvarming***

Bakerst i heftet finner du illustrasjoner av ovnen, og enda viktigere, av kontrollpanelet, slik at du enkelt kan finne frem til riktige knapper. Illustrasjonene i de trinnvise prosedyrene bruker to ulike symboler:

Viktig **Merk**

FORHOLDSREGLER FOR Å UNNGÅ MULIG OVEREKSPONERING FOR MIKROBØLGEENERGI

Hvis disse sikkerhetstiltakene ikke følges, kan det føre til skadelig eksponering for mikrobølgeenergi.

(a) Du må ikke under noen omstendigheter forsøke å bruke ovnen med døren åpen, gjøre inngrep på sikkerhetssperrene (låsehakene) eller putte noe inn i hullene til sikkerhetssperrene.

(b) Ikke plasser noe mellom ovnsdøren og forsiden, og ikke la rester av mat eller rengjøringsmiddel samle seg på tetningslistene i ovnen. Hold dørene og tetningslistene rene ved å tørke av dem etter bruk, først med en fuktig klut og deretter med en myk, tørr klut.

(c) Hvis ovnen er ødelagt, må den ikke brukes før den har blitt reparert av en kvalifisert servicetekniker for mikrobølgeovner som har fått opplæring av produsenten. Det er spesielt viktig at ovnsdøren kan lukkes ordentlig, og at det ikke er skade på:
(1) Døren (bøyd)
(2) Dørhengsler (ødelagte eller løse)
(3) tetningslister og tetningsflater på døren

(d) Ovnen må ikke tilpasses eller repareres av andre enn godt kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner, og som har fått opplæring av produsenten.

Sikkerhetstiltak

NO

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER.
LES NØYE OG TA VARE PÅ FOR FREMTIDIG REFERANSE.

Før du tilbereder mat eller væske i mikrobølgeovnen, må du kontrollere at følgende sikkerhetstiltak er gjennomført.

- Bruk bare redskaper som egner seg for bruk i mikrobølgeovner.
  IKKE bruk metallbeholdere, servise med gull- eller sølvkant, grillspyd, gafler osv.
  Fjern poseklips med metallstrenger fra papir- eller plastposer.
  Årsak: Det kan oppstå elektriske gnister som kan skade ovnen.
- Når matvarer varmes opp i plast- eller papirbeholdere, må du holde øye med ovnen på grunn av faren for antenning.
  Ikke bruk mikrobølgeovnen til å tørke papir eller klær
- Små mengder mat krever kortere tilberednings- eller oppvarmingstid.
  Hvis du gir slike porsjoner normal tilberedningstid, kan maten overopphetes og ta fyr.
- Hvis du oppdager røyk, slår du av ovnen eller trekker ut kontakten og holder døren lukket for å kvele eventuelle flammer.
- Oppvarming av drikke i mikrobølgeovn kan føre til forsinket overkoking. Du må derfor være forsiktig når du håndterer beholderen. For å forhindre dette:La **ALLTID** maten hvile minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen kan jevne seg ut.
  Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming.
  Hvis du brenner deg, følger du disse FØRSTEHJELPSINSTRUKSJONENE:
  * Senk det forbrente området ned i kaldt vann i minst 10 minutter.
  * Dekk med en ren, tørr forbinding.
  * Ikke bruk kremer, oljer eller lotion.
- Fyll **ALDRI** beholderen helt opp, og bruk en beholder som er bredere i toppen enn i bunnen for å forhindre at væsken koker over. Flasker med trang hals kan også eksplodere ved overoppheting. Du må **ALDRI** varme en tåteflaske med smokken på. Flasken kan eksplodere hvis den blir overopphetet.
- Innholdet i tåteflasker og glass med babymat skal røres i eller ristes og temperaturen må kontrolleres før maten spises for å unngå forbrenninger.
- Egg med skall på og hele hardkokte egg må ikke varmes i mikrobølgeovn. De kan eksplodere, også etter at oppvarmingen i mikrobølgeovn er avsluttet.
  Du må heller ikke varme opp lufttette eller vakumforseglede flasker, krukker, beholdere, nøtter med skall på, tomater osv.
- Ovnen må rengjøres regelmessig og eventuelle matrester må fjernes.
- Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatets levetid og kanskje føre til farlige situasjoner.
- **IKKE** dekk ventilasjonshullene med stoff eller papir. Det kan ta fyr når varm luft føres ut av ovnen.
  Ovnen kan overopphetes og automatisk slå seg av. Den vil ikke kunne brukes før den har kjølt seg ned tilstrekkelig.
- Bruk **ALLTID** grytekluter når du tar maten ut av ovnen for å unngå utilsiktet forbrenning.

NO

Sikkerhetstiltak (forts.)

- **IKKE** berør varmeelementene eller veggene inni ovnen før ovnen er avkjølt.
- Ikke senk strømkabelen eller kontakten ned i vann, og hold strømledningen borte fra oppvarmede overflater.
  Ikke bruk dette apparatet hvis strømledningen eller kontakten er ødelagt.
- Stå på en armlengdes avstand fra ovnen når du åpner døren.

Årsak: Den varme luften eller dampen som slippes ut, kan føre til forbrenninger.

- Du kan høre en klikkende lyd under bruk (særlig ved tining).

Årsak: Denne lyden er normal, og oppstår når den elektriske spenningen varierer.

- **IKKE** bruk mikrobølgeovnen når den er tom. Strømmen vil kobles ut automatisk av sikkerhetsgrunner. Du kan bruke den på vanlig måte igjen etter at den har stått i mer enn 30 minutter.
  Det beste er å la et glass vann stå inne i ovnen hele tiden. Vannet vil da absorbere mikrobølgeenergien i tilfelle ovnen startes ved et uhell.
- Mikrobølgeovnen må ikke plasseres i et skap.

VIKTIG

- Små barn må **ALDRI** få lov til å bruke eller leke med mikrobølgeovnen. De må heller ikke være alene i nærheten av mikrobølgeovnen når den er i bruk. Ting som barna er interessert i, bør ikke oppbevares eller gjemmes rett over ovnen.
- Dette apparatet er ikke beregnet for å brukes av personer (inkludert barn) som er svekket fysisk, sansemessig eller mentalt, eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har fått opplæring av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Under bruk blir apparatet varmt. Pass på å unngå å berøre varmeelementene inne i ovnen.
- **IKKE** bruk sterke slipemidler eller metallskrape til å rengjøre glasset i ovnsdøren. Dette kan føre til at overflaten blir skrapet opp slik at glasset knuses. (Hvis det medfølger.)

ADVARSEL:
Hvis døren eller dørlåsene er ødelagt, må ovnen ikke brukes før den har blitt reparert av en kyndig person.

ADVARSEL:
Det er farlig for andre enn kyndige personer å utføre service eller reparasjoner der det er nødvendig å fjerne et deksel som beskytter mot mikrobølgeenergi.

ADVARSEL:
Mat og drikke må ikke varmes opp i lukkede beholdere. Disse kan eksplodere.

ADVARSEL:
Barn må bare få lov til å bruke ovnen uten tilsyn etter at de har fått tilstrekkelige instruksjoner, slik at du kan stole på at barnet bruker ovnen på en sikker måte og forstår faren ved feil bruk.

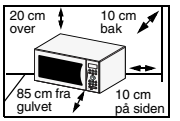
ADVARSEL:
På grunn av de høye temperaturene som genereres når ovnen brukes i kombinasjonsmodus, må barn som bruker ovnen, overvåkes av voksne.

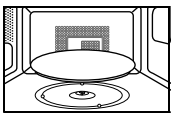
ADVARSEL:
Deler som man kan komme borti, kan bli varme under bruk. Små barn må holdes unna.

- Av sikkerhetsgrunner må du aldri gjøre rent apparatet med dampstråle eller høytrykksspyler.

Installere mikrobølgeovnen

Plasser ovnen på en flat overflate 85 cm over gulvet. Overflaten må være sterk nok til å bære vekten av ovnen trygt.





1. Når du installerer ovnen, må du kontrollere at den får tilstrekkelig ventilasjon. Det må minst være 10 cm fritt rom bak og på sidene av ovnen, og minst 20 cm fritt rom over ovnen.

2. Fjern alt emballasjemateriale inne i ovnen.
   Installer den roterende ringen og tallerkenen.
   Kontroller at fatet roterer fritt.

3. Denne mikrobølgeovnen må plasseres i nærheten av en stikkontakt.

☛ Hvis det er feil på strømledningen, må den skiftes ut med en spesiell ledning, som kan leveres av produsenten eller en autorisert servicerepresentant.
For din egen sikkerhet må du koble ledningen til en 3-pinners jordet vekselstrømkontakt med 230 volt og 50 Hz. Hvis det er feil på strømledningen, må den skiftes ut med en spesiell ledning.

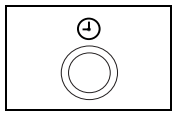
☛ Ikke installer mikrobølgeovnen i varme eller fuktige omgivelser, for eksempel ved siden av en vanlig ovn eller radiator.
Spesifikasjonene for strømforsyningen til ovnen må respekteres, og eventuelle skjøteledninger som brukes, må ha samme standard som strømledningen som følger med ovnen. Tørk av innsiden av ovnen og dørlåsene med en fuktig klut før du bruker mikrobølgeovnen for første gang.

Stille inn klokken

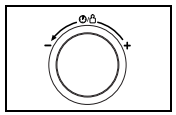
Mikrobølgeovnen har en innebygd klokke. Klokken kan ha enten 12- eller 24-timers visning. Du må stille inn klokken:

- ***Første gang du installerer mikrobølgeovnen***
- ***Etter et strømbrudd***

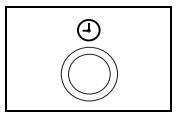
Ikke glem å stille klokken når du bytter til og fra sommer- eller vintertid.



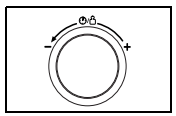
1. **For å vise tiden i...** — **Trykker du på klokke-knappen...**
12-timers klokke — Én gang
24-timers klokke — To ganger



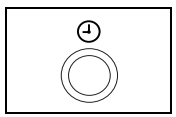
2. Vri på **hjulet** for å stille inn timene.



3. Trykk på **Klokke**-knappen.



4. Vri på **hjulet** for å stille inn minuttene.



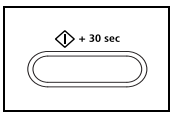
5. Når riktig klokkeslett vises, trykker du på **klokke**-knappen for å sette i gang klokken.
Resultat: Tiden vises når du ikke bruker mikrobølgeovnen.

Kontrollere at ovnen fungerer riktig

Med følgende enkle prosedyre kan du kontrollere at ovnen virker riktig hele tiden. Hvis du er i tvil, kan du se i kapitlet "Hva skal du gjøre hvis du er usikker eller har et problem" på side.

Ovnen må kobles inn i riktig stikkontakt på veggen. Den roterende tallerkenen må være plassert i ovnen. Hvis det brukes et annet strømnivå enn maksimum (100 % – 900 w), trenger vannet lengre tid for å koke.

Åpne ovnsdøren ved å trekke i håndtaket på høyre side av døren. Sett et glass vann på tallerkenen. Lukk døren.



Trykk på **Start** (◇)-knappen og still inn tiden på 4 eller 5 minutter ved å trykke på **Start** (◇)-knappen riktig antall ganger.
Resultat: Ovnen varmer vannet i 4 eller 5 minutter. Vannet må ikke koke.

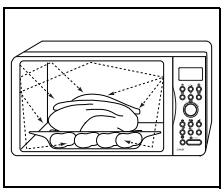
Slik virker en mikrobølgeovn

Mikrobølger er høyfrekvente elektromagnetiske bølger. Energien som frigjøres gjør at mat kokes eller oppvarmes uten å endre verken form eller farge.
Du kan benytte mikrobølgeovnen til:

- ***Tining***
- ***Oppvarming***
- ***Koking***

Kokeprinsipp

1. Mikrobølgene genereres av magnetronen og reflekteres i ovnsrommet og spres jevnt mens maten roterer på tallerkenen. Slik kokes maten jevnt.



2. Mikrobølgene absorberes av maten i en dybde på opptil ca. 2,5 cm. Koking fortsetter deretter etter som varmen spres i maten.

3. Koketid varierer med beholderen som brukes og matens egenskaper:
- Mengde og tetthet
- Vanninnhold
- Starttemperatur (nedkjølt eller ikke)

Etter som midten av maten kokes ved varmespredning, fortsetter kokingen også etter at du har tatt maten ut av ovnen. Ventetiden angitt i oppskrifter og i dette heftet må derfor overholdes for å sikre:
- Jevn koking av maten helt inn til midten
- Samme temperatur gjennom hele maten

NO

Slik gjør du hvis du er i tvil eller hvis det oppstår et problem

Det tar alltid litt tid å bli kjent med nytt utstyr. Hvis du opplever noen av problemene nedenfor, kan du forsøke den foreslåtte løsningen. Det kan spare deg for tiden og bryderiet med en overflødig servicehenvendelse.

- Følgende forekommer normalt.
  - Kondens inne i ovnen.
  - Luftstrøm rundt døren og det ytre dekselet.
  - Lysreflekser rundt døren og det ytre dekselet.
  - Damp som kommer ut rundt døren og ventilene.
- Maten blir ikke kokt i det hele tatt
  - Har du stilt inn timeren riktig og trykket på **Start** (⏀)-knappen?
  - Er døren lukket?
  - Har du overbelastet strømnettet slik at en sikring har gått eller en bryter har blitt aktivert?
- Maten er enten for mye eller for lite kokt
  - Har du angitt riktig tilberedningstid for denne typen mat?
  - Har du valgt riktig effekttrinn?
- Det gnistrer og spraker inne i ovnen
  - Har du brukt et fat med metalldekor?
  - Har du glemt en gaffel eller annet metallbestikk inne i ovnen?
  - Ligger det aluminiumsfolie for nær veggene inne i ovnen?
- Ovnen skaper forstyrrelser på radio eller fjernsyn
  - Lette forstyrrelser kan oppleves på fjernsyn eller radio ved bruk av ovnen. Dette er normalt.
    - * Løsning: Installer ovnen i avstand fra TV- og radioapparater og antenner.
  - Hvis interferens registreres av ovnens mikroprosessor, kan displayet resettes.
    - * Løsning: Koble fra strømledningen og koble den til igjen. Still inn klokken på nytt.
- Meldingen “E-24” betyr
  - Meldingen “E-24” aktiveres automatisk før overoppheting av mikrobølgeovnen. Hvis “E-24”-meldingen aktiveres, trykker du ut "Stopp/avbryt"-tasten for å bruke klargjøringsmodus.

Hvis du ikke klarer å løse problemet med hjelp av instruksjonene ovenfor, kan du kontakte den lokale forhandleren eller Samsungs kundeservicesenter.
Ha følgende informasjon for hånden:

- ***Modell, serienumre (vanligvis trykt på baksiden av ovnen)***
- ***Garantiinformasjon***
- ***En klar beskrivelse av problemet***

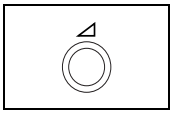
Ta så kontakt med den lokale forhandleren eller SAMSUNGs kundeservicesenter.

Tilberedning/oppvarming

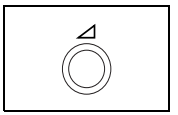
Følgende fremgangsmåte forklarer hvordan du tilbereder eller varmer opp mat.

☛ Kontroller ALLTID innstillingene før du forlater ovnen.

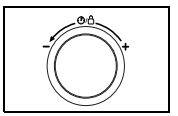
Åpne døren. Plasser maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren. Slå aldri på mikrobølgeovnen når den er tom.



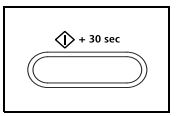
1. Trykk på **Mikrobølge** (⊿)-knappen.
Resultat: Følgende indikatorer vises:
⫴ (mikrobølgemodus)



2. Velg riktig effekttrinn ved å trykke på **Mikrobølge** (⊿)-knappen til du ser den effekten du ønsker. Se tabellen over effekttrinn under for flere detaljer.



3. Still inn tilberedningstiden ved å vri **hjulet**.
Resultat: Koketiden vises.



4. Trykk på **Start** (⏀)-knappen.
Resultat: Ovnslyset blir tent og tallerkenen begynner å rotere. Kokingen starter, og når den er ferdig:
- Ovnen vil pipe og blinke med “0” fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

✉ Hvis du ønsker å vite gjeldende effekttrinn i ovnsrommet, trykker du **Mikrobølge** (⊿)-knappen én gang. Hvis du ønsker å endre effekttrinnet under koking, trykker du **Mikrobølge** (⊿)-knappen to eller flere ganger for å velge ønsket effekttrinn.

Hurtigstart:

✉ Hvis du vil varme et fat i kort tid på maksimal effekt (900 W), trykker du ganske enkelt på **Start** (⏀)-knappen en gang for hvert 30. sekund koketid. Ovnen starter umiddelbart.

Effekttrinn og tidsvariasjoner

Effekttrinnfunksjonen gjør det mulig for deg å tilpasse den mengden energi som spres og dermed tiden som kreves til å koke eller varme opp maten din, alt etter type og kvantitet. Du kan velge mellom seks effekttrinn.

Effekttrinn	Prosent	Utsignal
Hø YT	100 %	900 W
MIDDELS Hø YT	67 %	600 W
MIDDELS	50 %	450 W
MIDDELS LAVT	33 %	300 W
TINING	20 %	180 W
LAVT	11 %	100 W

Koketidene oppgitt i oppskrifter og i dette heftet tilsvarer det bestemte effekttrinnet som angis.

Hvis du velger en...	Så må koketiden være...
Høyere effekttrinn	Økt
Lavere effekttrinn	Redusert

Stanse tilberedningen

Du kan stanse tilberedningen når som helst slik at du kan:

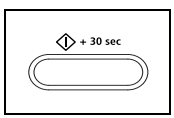
- ***Kontrollere maten***
- ***Snu maten eller røre i den***
- ***La den stå***

For å stoppe tilberedningen...	Gjør deretter slik…
Midlertidig	Åpne døren. Resultat: Tilberedningen stopper. Hvis du vil fortsette tilberedningen, lukker du døren igjen og trykker på **Start** (◇)-knappen.
Fullstendig	Trykk på **Stopp**-knappen. Resultat: Tilberedningen stopper. Hvis du ønsker å annullere innstillingene, trykker du på **Stopp**-knappen en gang til.

Justere tilberedningstiden

Du kan øke tilberedningstiden ved å trykke på +30sec-knappen en gang for hvert 30. sekund som skal legges til.

- ***Kontrollere hvordan tilberedningen går, når som helst ved ganske enkelt å åpne døren***
- ***Øke gjenværende tilberedningstid***



Ønsker du å øke tilberedningstiden for maten, trykker du på **Start** (◇)-knappen én gang for hver 30 sekunder som du ønsker å legge til.

- Eksempel: Hvis du for eksempel vil legge til tre minutter, trykker du på **Start** (◇)-knappen seks ganger.

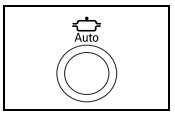
Bruke funksjonen for automatisk koking

NO

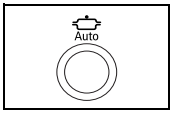
De fem automatiske tilberedningsfunksjonene (Auto) inkluderer forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået.
Du kan justere mengden mat ved å vri på den hjulbryteren.

☛ Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

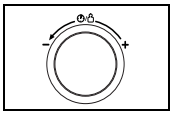
Åpne døren. Plasser maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren.



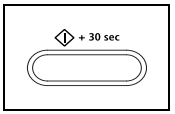
1. Trykk på knappen for **Automatisk tilberedning** (Auto).



2. Velg mattypen du tilbereder ved å trykke på **Automatisk tilberedning** (Auto)-knappen. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene.



3. Velg porsjonsstørrelsen ved å dreie **innstillingsbryteren**.



4. Trykk på **Start** (◇)-knappen.
Resultat: Maten tilberedes etter den forhåndsprogrammerte innstillingen du valgte.
- ◆ Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med “0” fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

Følgende tabell viser de ulike programmene for automatisk tilberedning, mengder, hviletid og relevante anbefalinger. Program nummer 1 og 2 kjører bare med mikrobølgeenergi.
Program nummer 3 og 4 alternerer mellom mikrobølger og grill.
Program nummer 5 alternerer mellom mikrobølger og konveksjon.

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Hviletid	Anbefalinger
1.	**Friske grønnsaker**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Vei grønnsakene etter at du har vasket dem, renset dem og kuttet dem i like store biter. Putt dem i en glassbolle med lokk. Legg til 30 ml (2 spiseskjeer) med vann ved tilberedning av 200-250 g, 45 ml (3 spiseskjeer) til 300-450 g og 60-75 ml (4-5 spiseskjeer) til 500-750 g. Rør etter tilberedning. Hvis du koker større mengder, rører du en gang under kokingen.
2.	**Skrellede poteter**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	3 min.	Vei potetene etter at du har skrelt, vasket og kuttet dem i like store biter. Putt dem i en glassbolle med lokk. Legg til 45 ml (3 spiseskjeer) med vann ved tilberedning av 300-450 g, 60ml (4 spiseskjeer) til 500-750 g.
3.	**Stekt fisk**	200-300 g (1 stk.) 400-500 g (2 stk.) 600-700 g (3 stk.)	3 min.	Vi anbefaler at du forvarmer ovnen til 250 °C ved hjelp av funksjonen for rask forvarming. Pensle skinnet på den hele fisken med olje og tilsett urter og krydder. Legg fiskene med hode mot hale på det høye stativet. Snu dem når pipingen høres.
4.	**Kyllingstykker**	200-300 g (1 stk) 400-500 g (2 stk.) 600-700 g (3 stk)	2 min.	Vi anbefaler at du forvarmer ovnen til 250 °C ved hjelp av funksjonen for rask forvarming. Pensle kyllingstykkene med olje og krydre dem med pepper, salt og paprika. Legg den i en sirkel på det høye stativet med skinnsiden ned. Snu dem når pipingen høres.
5.	**Okse-/ lammestek**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min.	Vi anbefaler at du forvarmer ovnen til 250 °C ved hjelp av funksjonen for rask forvarming. Pensle steken med olje og krydder (bare krydder, salt bør tilsettes etter steking). Plasser steken på det lave stativet med fettsiden ned. Snu steken når ovnen piper. Pakk steken i aluminiumsfolie etter stekingen, og la den hvile.

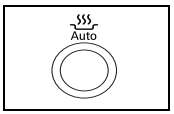
Bruke funksjonen for automatisk oppvarming

NO

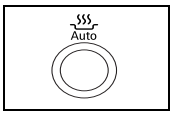
De fire funksjonene for automatisk oppvarming (Auto) inkluderer forhåndsprogrammerte tilberedningstider. Du behøver ikke stille inn tilberedningstiden eller effektnivået.
Du kan justere mengden mat ved å vri på den hjulbryteren.

☛ Bruk bare oppskrifter som passer til mikrobølgeovn.

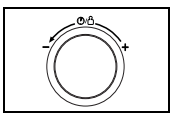
Åpne døren. Plasser maten midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren.



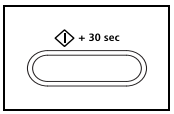
1. Trykk på knappen for **Automatisk oppvarming** (Auto).



2. Velg mattypen du tilbereder ved å trykke på **Automatisk oppvarming** (Auto)-knappen. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene.



3. Velg porsjonsstørrelsen ved å dreie **innstillingsbryteren**.



4. Trykk på **Start** (◇)-knappen.
Resultat: Maten tilberedes etter den forhåndsprogrammerte innstillingen du valgte.
- ◆ Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med “0” fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

Tabellen nedenfor viser de ulike programmene for automatisk tilberedning og oppvarming, mengder, hviletid og relevante anbefalinger. Program nummer 1 og 2 kjører bare med mikrobølgeenergi. Program nummer 3 og 4 alternerer mellom mikrobølger og konveksjon.

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Hviletid	Anbefalinger
1.	**Porsjonsmå ltid** (kaldt)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min.	Plasser på en steingodstallerken og dekk med plastfolie for mikrobølgeovn. Dette programmet passer for måltider som består av tre komponenter (f.eks. kjøtt med saus, grønnsaker og enten poteter, ris eller pasta).
2.	**Suppe/saus** (kald)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Hell over i en dyp suppetallerken eller bolle av steingods, og dekk med plastlokk under oppvarming. Rør i suppen så snart ovnen piper (ovnen er fremdeles i drift og stanses når du åpner døren). Rør forsiktig før og etter hviletiden.
3.	**Frossen pizza**	300-350 g 400-450 g	-	Vi anbefaler at du forvarmer ovnen til 250 °C ved hjelp av funksjonen for rask forvarming. Sett frossen pizza (-18°C) på det lave stativet.
4.	**Frosne rundstykker**	100-150 g (2 stk.) 200-250 g (4 stk.) 300-350 g (6 stk.)	3-5 min.	Vi anbefaler at du forvarmer ovnen til 250 °C ved hjelp av funksjonen for rask forvarming. Legg rundstykkene (-18°C) i en ring på det lave stativet. Dette programmet egner seg for frosne små bakevarer som rundstykker, ciabattaer og små bagetter.

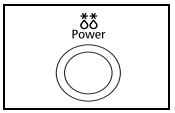
Bruke funksjonen for automatisk tining

NO

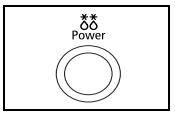
Med den automatiske tine ( )-funksjonen kan du tine kjøtt, fjærfe, fisk, brød, kaker og frukt. Tinetiden og effektnivået blir stilt inn automatisk. Du velger bare program og vekt.

☛ Bruk bare beholdere som passer til mikrobølgeovn.

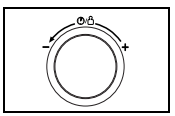
Åpne døren. Plasser den frosne maten på steingods midt på den roterende tallerkenen. Lukk døren.



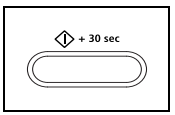
1. Trykk på knappen for **Automatisk tining** ( ).



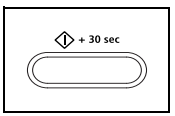
2. Velg mattypen du tilbereder ved å trykke på **Automatisk tining** ( )-knappen. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene.



3. Still inn matens vekt ved å vri **hjulet**.



4. Trykk på **Start** (◊)-knappen.
Resultat:
- Tiningen begynner.
- Ovnen piper i løpet av tineprogrammet, for å minne deg om å snu maten.



5. Trykk på **Start** (◊) igjen for å avslutte tiningen.
Resultat: Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "0" fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

☛ Du kan også tine mat manuelt. Vil du gjøre dette, velger du mikrobølgefunksjon med effektnivå på 180 W. Se kapitlet som heter "Tining" på page 26 for mer informasjon.

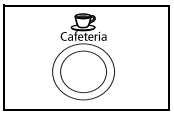
Følgende tabell viser forskjellige programmer for automatisk tining, mengder, hviletid og relevante anbefalinger. Fjern alle typer emballasje før tining.
Plasser kjøtt, fjærkre og fisk på en flat tallerken av glass eller stengods, og brød og kaker på kjøkkenpapir.

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Hviletid	Anbefalinger
1.	**Kjøtt**	200-2000 g	20-90 min.	Skjerm kantene med aluminiumsfolie. Vend kjøttet når ovnen piper. Dette programmet passer for biffer, koteletter eller kjøttdeig av okse, lam eller svin.
2.	**Fjærkre**	200-2000 g	20-90 min.	Skjerm tuppene av ben og vinger med aluminiumsfolie. Vend fjærfeet når ovnen piper. Dette programmet passer både for hele og oppdelte fugler.
3.	**Fisk**	200-2000 g	20-80 min.	Skjerm halen på hele fisker med aluminiumsfolie. Vend fisken når ovnen piper. Dette programmet passer både for hel fisk og fiskefileter.
4.	**Brød/ kake**	125-1000 g	10-60 min.	Legg brødet vannrett på litt kjøkkenpapir og snu det så snart ovnen piper. Legg kaken på en steingodstallerken og snu den hvis det er mulig, så snart ovnen piper. (Ovnen fortsetter å gå, men stopper når du åpner døren.) Dette programmet passer for alle typer brød, oppskåret eller helt, og for rundstykker og bagutter. Plasser rundstykker i en ring. Dette programmet passer for alle typer gjærbakst, kaker, myke småkaker, ostekake og butterdeig. Det passer ikke for sprø kaker, frukt- og kremkaker eller kaker med sjokoladeglasur.
5.	**Frukt**	100-600 g	5-20 min.	Spre frukten jevnt utover på et flatt glassfat. Dette programmet passer for alle typer frukt.

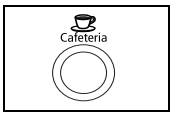
Bruke kafeteriafunksjonen

Med kafeteriafunksjonen ( ) stilles tilberedningstiden inn automatisk.

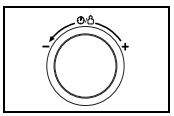
Først plasserer du maten midt på det roterende fatet og lukker døren.



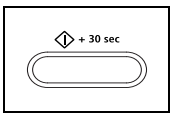
1. Trykk på **Kafeteria** ( )-knappen .



2. Velg mattypen du tilbereder ved å trykke på **Kafeteria** ( )-knappen. Se tabellen på følgende side for en beskrivelse av de forskjellige forhåndsprogrammerte innstillingene.



3. Still inn matens vekt ved å vri **hjulet**.



4. Trykk på **Start** (◇)-knappen.
Resultat: Maten tilberedes etter den forhåndsprogrammerte innstillingen du valgte.
- ◆ Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "0" fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

Kafeteriainnstillinger

Tabellen under viser autoprogrammer for oppvarming av drikke og tining og oppvarming av frossen kake.
Den viser mengde, hviletid og anbefalinger.
Program nummer 1 kjører bare med mikrobølgeenergi. Program nummer 2 alternerer mellom mikrobølger og konveksjon..

NO

Kode	Mat	Porsjonsstørrelse	Hviletid	Anbefalinger
1.	**Drikke (kaffe, melk, te, vann) (rom-**temperatur)	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4 kopper)	1-2 min.	Hell væsken i en kjeramisk komm, og varm opp uten tildekning. Plasser 1 kopp i midten, 2 ovenfor hverandre og 3 eller 4 i ring. La det stå i mikrobølgeovnen. Rør i drikken før og etter hviletiden. Vær forsiktig når du tar koppene ut (se sikkerhetsinstruksjonene for væske).
2.	**Frossen kake**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 min.	Vi anbefaler at du forvarmer ovnen til 250 °C ved hjelp av funksjonen for rask forvarming. Plasser en hel kake i midten, eller kakestykker i en ring på et lavt stativ. Sett stativet i midten av ovnen på den roterende tallerkenen. Ved hjelp av konveksjon vil kaken bli varm og sprø. Dette programmet egner seg til kake (rund) og kakestykker, som for eksempel fruktkake med butterdeigsmuler over, strøsselkake eller kake med valmuefrø. Det egner seg ikke til kake med kremfyll og kake med sjokoladeglasur.

Bruke crisp-tallerkenen (CE1071ATC)

NO

Vanligvis når du tilbereder i mikrobølgeovn, bruker grill eller mikrobølger i grill-/konvekksjonsovner, blir matvarer som bakverk og pizza fuktig på undersiden. Bruk av Samsungs crisp-tallerken bidrar til å oppnå at maten blir sprø ved tilberedning.

Crisp-tallerkenen kan også benyttes til bacon, egg, pølser osv.

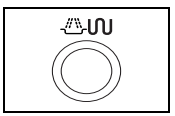
☛ Før bruk skal crisp-tallerkenen forvarmes ved å velge kombinasjonsmodus i 3 til 5 minutter.
- Kombinasjon av konveksjon (250 °C) og mikrobølger. (600 W effekt) eller
- kombinasjon av grill og mikrobølger (600 W effekt)

1. Forvarm crisp-tallerkenen som beskrevet over.
- Bruk alltid grytekluter ettersom crisp-tallerkenen vil bli svært varm.

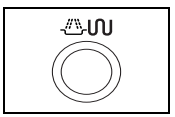
2. Pensle tallerkenen med olje hvis du tilbereder mat som bacon og egg. Da blir maten pent brun.

3. Plasser maten på crisp-tallerkenen.
- Plasser ikke utstyr på crisp-tallerkenen som ikke er varmebestandig (for eksempel plastboller).

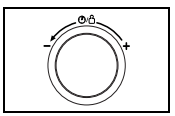
4. Plasser crisp-tallerkenen på den roterende tallerkenen eller det lave stativet i mikrobølgeovnen.
- Sett aldri crisp-tallerkenen i ovnen uten den roterende tallerkenen.



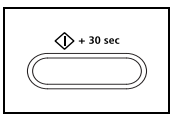
5. Trykk på **Mikrobølge + Grill** ( )-knappen.



6. Velg effekt ved å trykke på **Mikrobølge + Grill** ( )-knappen.

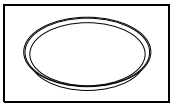


7. Still inn tilberedningstiden ved å vri **hjulet**.



8. Trykk på **Start** ( )-knappen.
Resultat: Tilberedningen starter.
- ◆ Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med “0” fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

Slik rengjøres crisp-tallerkenen



Den beste måten å rengjøre crisp-tallerkenen på er å vaske den med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll den etterpå med rent vann. Ikke bruk skurebørste eller hard svamp, det kan medføre skade på overflaten.

☛ Ettersom crisp-tallerkenen har Teflon-overflate, kan den bli skadet hvis du bruker den feil.
- Skjær aldri opp mat på tallerkenen. Fjern maten fra tallerkenen før du skjærer i den.
- Vend maten helst med en spade av plast eller tre.

Innstillinger for crisp-tallerken (CE1071ATC)

Vi anbefaler å forvarme crisp-tallerkenen før du tilbereder mat på den. Forvarm crisp-tallerkenen med funksjonen for automatisk forvarming på det høye stativet på 250 °C.
Følg tidsangivelsene og instruksjonene i tabellen.

MAT	MENGDE	TILBEREDNINGSMODUS	TILBEREDNINGSTID (MIN)	ANBEFALINGER
Bacon	4-6 skiver (80 g)		4-5	Forvarm crisp-tallerkenen. Legg skivene side ved side på crisp-tallerkenen. Sett crisp-tallerkenen på det høye stativet.
Griljerte tomater	200 g		4-5	Forvarm crisp-tallerkenen. Bruk små tomater (cherry-tomater) eller skjær tomatene i to. Legg dem i en ring på crisp-tallerkenen og sett den på det høye stativet.
Omelett	300 g		5-5½	Visp sammen 3 eggs, legg til2 ss melk, urter og krydder etter smak. Skjær opp en tomat i terninger. Forvarm crisp-tallerkenen, legg tomatbitene på tallerkenen, hell over eggeblandingen og 50 g revet ost jevnt fordelt. Sett tallerkenen på det høye stativet.
Grillede grønnsaker	250 g		9-10	Forvarm crisp-tallerkenen og pensle den med 1 ss olje. Legg på friske grønnsaker skåret i skiver, for eksempel paprika, løk, squash og sopp. Sett crisp-tallerkenen på det høye stativet.
Frosne små vårruller	200 g		7-8	Forvarm crisp-tallerkenen. Fordel vårrullene jevnt på tallerkenen. Sett tallerkenen på det høye stativet.
Frossen pizza	300-400 g		12-14	Forvarm crisp-tallerkenen. Legg den frosne pizzaen på crisp-tallerkenen. Sett crisp-tallerkenen på det høye stativet.
Frosne bagetter med pålegg	250 g		9-10	Forvarm crisp-tallerkenen. Plasser de to frosne bagettene med pålegg (f.eks. grønnsaker, skinke og ost) på crisp-tallerkenen. Sett crisp-tallerkenen på det høye stativet.
Frosne frityrstekte kyllingbiter (nuggets)	250 g		7-8	Forvarm crisp-tallerkenen. Pensle tallerkenen med 1 ss olje. Plasser kyllingbitene på crisp-tallerkenen. Sett crisp-tallerkenen på det høye stativet. Snu etter 4-5 minutter.

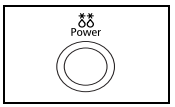
NO

Tilberedning i flere trinn

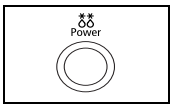
Mikrobølgeovnen kan programmeres til å tilberede mat i opptil tre trinn (modus for konveksjon, mikrobølge + konveksjon og rask forvarming kan ikke brukes ved tilberedning i flere trinn). Eksempel: Du vil tine opp mat og tilberede den uten å måtte stille inn ovnen etter hvert trinn. Da kan du tine opp og tilberede for eksempel en kylling på 1,8 kg i tre trinn:

- ***Tining***
- ***Tilberedning med mikrobølger i 30 minutter***
- ***Grille i 15 minutter***

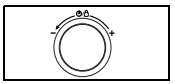
☛ Tining må være første trinn. Kombinasjon og grill kan bare brukes én gang under de gjenværende to trinnene. Mikrobølger kan imidlertid brukes to ganger (på to ulike effekter).



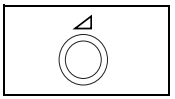
1. Trykk på knappen for **Automatisk tining** (Power).



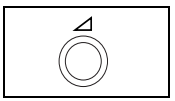
2. Velg mattypen du tilbereder ved å trykke på **Automatisk tining** (Power)-knappen.



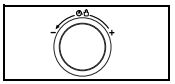
3. Angi vekten ved å dreie **hjulet** riktig antall ganger (til 1800 g i eksemplet).



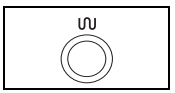
4. Trykk på **Mikrobølge** (⊿)-knappen.



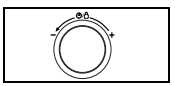
5. Velg mikrobølgeeffekt ved å trykke på **Mikrobølge** (⊿)-knappen til riktig effekt
(450 W i eksemplet).



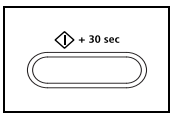
6. Still inn tilberedningstiden ved å vri **hjulet**.
(30 minutter i eksemplet).



7. Trykk på **grill** (⎍)-knappen.



8. Still inn tilberedningstiden ved å vri **hjulet**.
(15 minutter i eksemplet).

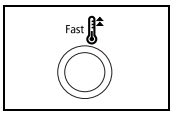


9. Trykk på **Start** (⏀)-knappen.
Resultat: Tilberedningen starter:

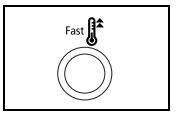
- Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med “0” fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

Rask forvarming av ovnen

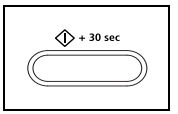
For konveksjonstilberedning anbefales at du forvarmer ovnen til riktig temperatur før du setter maten i ovnen.
Når ovnen når ønsket temperatur, holdes denne i omtrent 10 minutter, deretter slås ovnen av automatisk.
Kontroller at varmeelementet er i riktig posisjon for den typen tilberedning som du ønsker.



1. Trykk på knappen for **rask forvarming** (Fast).
Resultat: Følgende indikatorer vises:
250°C (temperatur)



2. Trykk på knappen for **rask forvarming** (Fast)-knappen én eller flere ganger for å stille inn temperaturen.



3. Trykk på **Start** (⏀)-knappen.
Resultat: Ovnen forvarmes til ønsket temperatur.

- Visningstidene er 8 sekunder for den valgte tilberedningsmodusen og 2 sekunder for den forhåndsinnstilte temperaturen i rekkefølge.
  Eksempel: I rask forvarmingsmodus ved 200°C

(vises i 8 sekunder)

(vises i 2 sekunder)

- Når ovnen når forhåndsinnstilt temperatur, piper ovnen 6 ganger og temperaturen holdes i 10 minutter.
- Etter 10 minutter, piper ovnen 4 ganger og den stopper å gå.

✉ I tilfelle temperaturen inni har nådd forhåndsinnstilt temperatur, piper ovnen 6 ganger når temperaturen stilles inn og temperaturen holdes i 10 minutter.

✉ Hvis du vil vite hvilken temperatur ovnsrommet har, trykker du på knappen for **rask forvarming** (Fast).

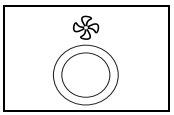
Tilberede med konveksjon

Med konveksjonsmodus kan du tilberede mat på samme måte som i en tradisjonell ovn. Det er ikke støtte for mikrobølgemodus. Du kan stille inn temperaturen slik du ønsker i et område fra 40°C til 250°C i åtte forhåndsinnstilte trinn. Maksimal tilberedningstid er 60 minutter.

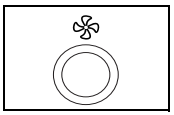
☛ Hvis du ønsker automatisk rask forvarming av ovnen, se page 16.

- Bruk grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.
- Du kan oppnå bedre tilberedning og bruning hvis du bruker det lave stativet.

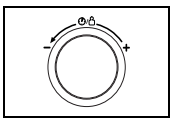
Kontroller at varmeelementet er i vannrett stilling og at den roterende tallerkenen er riktig på plass. Åpne døren og sett utstyret på det lave stativet og sett det på den roterende tallerkenen.



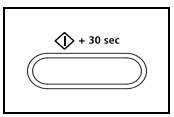
1. Trykk på **konveksjons** ( )-knappen.
Resultat: Følgende indikatorer vises:
(konveksjonsmodus)
250°C (temperatur)



2. Trykk på **Konveksjon** ( )-knappen én eller flere ganger for å stille inn temperaturen.
(Temperatur: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Still inn tilberedningstiden ved å vri **hjulet**.



4. Trykk på **Start** ( )-knappen.
Resultat: Tilberedningen starter:

- Visningstidene er 8 sekunder for den valgte tilberedningsmodusen og 2 sekunder for den forhåndsinnstilte temperaturen i rekkefølge.
  Eksempel: 30 minutters tilberedningstid ved 200°C

(vises i 8 sekunder)

(vises i 2 sekunder)

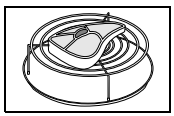
- Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "0" fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

✉ Hvis du vil vite hvilken temperatur ovnsrommet har, trykker du på knappen for **rask forvarming** ( ).

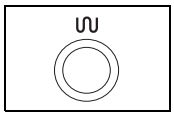
Grilling

Med grillen kan du varme opp og brune mat raskt, uten bruk av mikrobølger.

- ***Bruk grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.***
- ***Du kan oppnå bedre tilberedning og grilling hvis du bruker det høye stativet.***

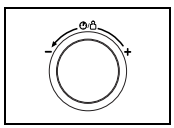


1. Åpne døren og sett maten på stativet.



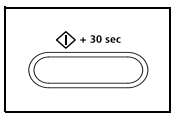
2. Trykk på **grill** ( )-knappen.
Resultat: Følgende indikatorer vises:
(grillmodus)

- Du kan ikke stille inn temperaturen på grillen.



3. Still inn grilltiden ved å vri **hjulet**.

- Maksimal grilltid er 60 minutter.

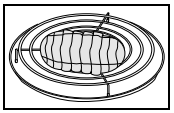


4. Trykk på **Start** ( )-knappen.
Resultat: Grilling starter:

- Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "0" fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

NO

Velge tilbehør



Tradisjonell konveksjonstilberedning krever kokekar. Men du bør bare bruke kokekar som du ville bruke i din vanlige ovn.

Kar for mikrobølgeovn egner seg vanligvis ikke til konveksjonstilberedning. Ikke bruk plastbeholdere, tallerkener, papirkrus, håndklær osv.

Hvis du ønsker å velge kombinert tilberedningsmodus (mikrobølger og grill eller konveksjon), må du bare bruke utstyr som er sikkert i mikrobølgeovn og i vanlig ovn. Kokekar eller redskap i metall kan skade ovnen din.

☛ Ønsker du mer informasjon om kokekar og redskaper, kan du se i Veiledning for kokekar på page 21 .

Kombinere mikrobølge og grill

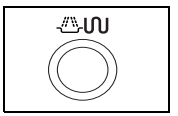
Du kan også kombinere tilberedning i mikrobølgeovn med grilling, for at maten skal tilberedes raskt og brunes samtidig.

☛ Bruk ALLTID kokekar som er sikkert i mikrobølgeovn og i vanlig ovn. Tallerkener i glass eller leirgods er ideelt, ettersom de lar mikrobølgene trenge jevnt inn i maten.

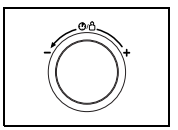
Bruk ALLTID grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.

Du kan oppnå bedre tilberedning og grilling hvis du bruker det høye stativet.

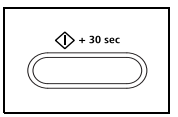
Åpne døren. Plasser maten på det stativet som er best egnet til den typen mat som skal tilberedes. Plasser stativet på den roterende tallerkenen. Lukk døren.



1. Trykk på **Mikrobølge + Grill** ( )-knappen.
Resultat: Følgende indikatorer vises:
(kombinasjonsmodus mikrobølge og grill)
300 W (effekt)
- Du kan ikke stille inn temperaturen på grillen.



2. Still inn tilberedningstiden ved å vri **hjulet**.
- Maksimal tilberedningstid er 60 minutter.



3. Trykk på **Start** (◇)-knappen.
Resultat:
- ◆ Kombinasjonstilberedning starter.
- ◆ Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "0" fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

Kombinere mikrobølge og konveksjon

NO

Kombinasjonstilberedning bruker både mikrobølge- og konveksjonsoppvarming. Ingen forvarming er nødvendig, siden mikrobølgeenergien er tilgjengelig umiddelbart.
Mange matvarer kan tilberedes i kombinasjonsmodus. Den egner seg spesielt for:

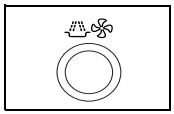
- ***Steker og fjærkre***
- ***Paier og kaker***
- ***Egge- og osteretter***

☛ Bruk ALLTID kokekar som er sikre i både mikrobølgeovn og i vanlig ovn. Tallerkener i glass eller leirgods er ideelt, ettersom de lar mikrobølgene trenge jevnt inn i maten.

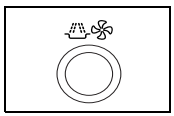
Bruk ALLTID grytekluter når du tar i utstyr i ovnen, siden det vil være meget varmt.

Du kan oppnå bedre tilberedning og bruning hvis du bruker det lave stativet.

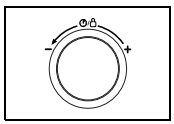
Åpne døren. Plasser maten på den roterende tallerkenen eller på det lave stativet, som deretter plasseres på den roterende tallerkenen. Lukk døren. Varmeelementet må være i vannrett posisjon.



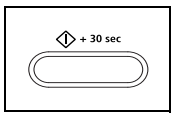
1. Trykk på **Mikrobølge + konveksjon** ( )-knappen.
Resultat: Følgende indikatorer vises:
(kombinasjonsmodus mikrobølge og konveksjon)
450 W (effekt: Bytter til følgende temperaturmodus i 2 sekunder)
250°C (temperatur)



2. Velg effekt ved å trykke på **Mikrobølge + konveksjon** ( )-knappen.
(Temperatur: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40°C)



3. Still inn tilberedningstiden ved å vri **hjulet**.
- Maksimal tilberedningstid er 60 minutter.



4. Trykk på **Start** (◇)-knappen.
Resultat:

- Kombinasjonstilberedning starter.
- Ovnen varmes opp til ønsket temperatur, og fortsetter med mikrobølgetilberedning til tilberedningstiden er over.
- Visningstidene er 8 sekunder for den valgte tilberedningsmodusen og 2 sekunder for den forhåndsinnstilte temperaturen i rekkefølge.
  Eksempel: 30 minutters tilberedningstid ved 200°C

(vises i 8 sekunder)

(vises i 2 sekunder)

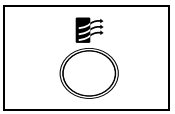
- Når tilberedningen er ferdig, vil ovnen pipe og blinke med "0" fire ganger. Deretter vil ovnen pipe én gang i minuttet.

✉ Hvis du vil vite hvilken temperatur ovnsrommet har, trykker du på knappen for **rask forvarming** (Fast).

NO

Bruke luktfjerningsfunksjonen (CE1071C)

Bruk denne funksjonen etter tilberedning av mat som lukter mye, eller hvis det er mye røyk i ovnen.
Rengjør først ovnen innvendig.

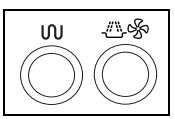


Trykk på **Luktfjerning**-knappen etter at du er ferdig med rengjøringen. Du hører fire pip.

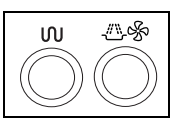
- Luktfjerningstiden er angitt til fem minutter.
- Du kan også justere tiden for **luktfjerning** ved å trykke på +30sec-knappen.
- Maksimal luktfjerningstid er 60 minutter.

Sikkerhetslåse mikrobølgeovnen

Mikrobølgeovnen er utstyrt med et spesielt barnesikringsprogram, som gjør det mulig å "låse" ovnen slik at barn eller andre som ikke er kjent med den, ikke kan starte den ved et uhell.
Ovnen kan låses når som helst.



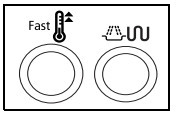
1. Trykk på knappene for **Grill** ( ) og **Mikrobølge + konveksjon** ( ) samtidig (i omtrent tre sekunder).
   Resultat:
   - Ovnen er låst.
   - Følgende indikator vises "**L**".

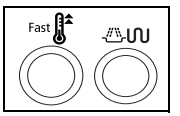


2. Trykk på knappene for **Grill** ( ) og **Mikrobølge + konveksjon** ( ) samtidig igjen i like lang tid (omtrent tre sekunder).
   Resultat: Ovnen kan brukes som normalt.

Slå av pipingen

Du kan slå av pipingen når du vil.





1. Trykk på knappene for **rask forvarming** ( ) og **Mikrobølge + grill** ( ) samtidig (i omtrent ett sekund).
   Resultat: Ovnen piper ikke for å signalisere avslutning av en funksjon.
2. For å slå pipingen på igjen trykker du på knappene for **rask forvarming** ( ) og **Mikrobølge + grill** ( ) samtidig og like lenge en gang til (omtrent ett sekund).
   Resultat: Ovnen virker normalt.

Veiledning for kokekar

NO

Hvis du vil tilberede mat i mikrobølgeovnen, må mikrobølgene kunne penetrere maten, uten å bli reflektert eller absorbert av kokekaret som brukes.
Du må derfor være forsiktig når du velger kokekar. Hvis kokekaret er merket som sikkert for mikrobølgeovn, behøver du ikke bekymre deg. Følgende tabell viser ulike typer kokekar og angir om de kan og hvordan de skal brukes i mikrobølgeovn.

Kokekar	Sikkert for mikrobølgeovn	Kommentarer
Aluminiumsfolie	✓✗	Kan brukes i små mengder for å beskytte områder mot overkoking. Folien kan bøye seg hvis den ligger for nær ovnsveggen eller hvis det brukes for mye folie.
Crisp-tallerken	✓	Ikke forvarm i mer enn åtte minutter.
Porselen og keramikk	✓	Porselen, keramikk, glasert keramikk og benporselen kan vanligvis brukes, hvis de ikke har metalldekor.
Engangstallerkener i polyesterpapp	✓	Noe frossenmat er pakket på slike fat.
Gatekjøkkenemballasje		
• Polystyrenkopper og -beholdere	✓	Kan brukes til å varme opp mat i. Overoppheting kan føre til at polystyren smelter.
• Papirposer eller papirer	✗	Kan ta fyr.
• Resirkulert papir eller metalldekor	✗	Kan føre til gnister.
Glasstøy		
• Ovnsfaste serveringsfat	✓	Kan brukes, hvis de ikke har metalldekor.
• Fat av tynt glass	✓	Kan brukes til å varme opp mat eller drikke i. Skjørt glass kan knuse eller sprekke hvis det varmes opp raskt.
• Glasskrukker	✓	Må fjerne lokket. Passer bare til oppvarming.
Metall		
• Fat	✗	Kan føre til gnister eller brann.
• Klips til fryseposer	✗	
Papir		
• Tallerkener, kopper, servietter og kjøkkenpapir	✓	For kort tilberedningstid og oppvarming. Også for å absorbere overskuddsfuktighet.
• Resirkulert papir	✗	Kan føre til gnister.
Plast		
• Beholdere	✓	Særlig varmebestandig termoplast. Noen andre plasttyper kan misformes eller misfarges ved høye temperaturer. Ikke bruk melaminplast.
• Plastfolie	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten. Må ikke berøre maten. Vær forsiktig når du fjerner folien. Det kan komme ut varm damp.
• Fryseposer	✓✗	Bare hvis den tåler koking eller er ovnssikker. Må ikke være lufttett. Perforer med en gaffel, om nødvendig.
Vokset eller fettsikkert papir	✓	Kan brukes til å holde på fuktigheten og hindre sprut.

✓ :Anbefales
✓✗:Vær forsiktig
✗ :Usikkert

NO

MIKROBØLGEOVNER

Mikrobølgene går gjennom maten, og absorberes av vann, fett og sukker i maten. Mikrobølgene får molekylene i maten til å bevege seg hurtig. Denne bevegelsen skaper friksjon, og maten tilberedes av varmen som oppstår.

TILBEREDNING

Kjøkkenutstyr for matlaging i mikrobølgeovn:
Mikrobølgene må kunne passere gjennom kjøkkenutstyret for at maksimal effekt skal oppnås. Mikrobølgene blir reflektert av metall, for eksempel stål, aluminium og kobber, men passerer gjennom steingods, glass, porselen og plast, samt papir og tre. Mat må derfor aldri tilberedes i metallbeholdere.

Matvarer som er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn:
Mange typer mat er egnet for tilberedning i mikrobølgeovn, blant annet friske eller fronse grønnsaker, frukt, pasta, ris, korn, bønner, fisk og kjøtt. Sauser, suppe, dampet pudding, hermetisk mat og gryteretter kan også tilberedes i mikrobølgeovn. Generelt kan man si at tilberedning i mikrobølgeovn er ideelt for alle matvarer som vanligvis tilberedes på en kokeplate. Smelting av smør eller sjokolade, for eksempel (se kapitlet med tips, teknikker og hint).

Tildekking under tilberedning
Det er viktig å dekke til maten mens den tilberedes, fordi vannet som fordamper bidrar til at maten blir kokt. Maten kan dekkes til på forskjellige måter: for eksempel med en steingodstallerken, et plastdeksel, eller plastfolie som tåler mikrobølgeovn.

Hviletider
Når tilberedningen er ferdig er det viktig å la maten hvile slik at temperaturen i maten jevner seg ut.

Kokeveiledning for frosne grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden i tabellen. Fortsett kokingen til du er fornøyd.
Rør om to ganger under koking, og en gang etterpå. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning. Dekk til maten i hviletiden.

Mat	Porsjon	-strøm	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Spinat	150 g	600 W	5-6	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Brokkoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann.
Erter	300 g	600 W	7-8	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønne bønner	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tilsett 30 ml (2 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (gulrøtter/erter/mais)	300 g	600 W	7-8	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.
Grønnsaksblanding (kinesisk)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Tilsett 15 ml (1 spiseskje) kaldt vann.

Kokeveiledning for ris og pasta

Ris: Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn, og lokk – risen dobler sitt volum når den kokes. Dekk til under tilberedning.
Når tilberedningen er ferdig, rører du før du lar maten hvile, og legger til salt, urter eller smør.
Merknad: det kan hende at risen ikke har absorbert alt vannet når den er ferdig kokt.

Pasta: Bruk en stor glassbolle som tåler mikrobølgeovn. Hell kokende vann og en klype salt i bollen, og rør godt. Tilbered uten lokk.
Rør om av og til under og etter koking. Dekk til mens du lar maten hvile, og hell av vannet etterpå.

Mat	Porsjon	-strøm	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Hvit ris (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Bruk 500 ml kaldt vann. Bruk 750 ml kaldt vann.
Brun ris (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Bruk 500 ml kaldt vann. Bruk 750 ml kaldt vann.
Blandet ris (ris + villris)	250 g	900 W	16-17	5	Bruk 500 ml kaldt vann.
Blandet korn (ris + korn)	250 g	900 W	17-18	5	Bruk 400 ml kaldt vann.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Bruk 1000 ml kaldt vann.

Tilberedningsveiledning for friske grønnsaker

Bruk en egnet glassbolle med lokk. Bruk 30-45 ml kaldt vann (2-3 spiseskjeer) for hver 250 g hvis ikke annet er anbefalt – se tabell. Tilbered maten tildekket i henhold til minimumstiden i tabellen. Fortsett kokingen til du er fornøyd. Rør om av og til under og etter tilberedning. Tilsett salt, urter eller smør etter tilberedning.
Dekk til, og la maten hvile i 3 minutter.

Tips: Skjær de friske grønnsakene i omtrent like store biter. Jo mindre bitene er, jo raskere blir de gjennomkokt.

Alle friske grønnsaker tilberedes med full mikrobølgeeffekt (900 W).

Mat	Porsjon	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Brokkoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Legg stilkene inn mot midten.
Rosenkål	250 g	6-6½	3	Bruk 60-75 ml (5-6 spiseskjeer) vann.
Gulrøtter	250 g	4½-5	3	Skjær gulrøttene i omtrent like store biter.
Blomkål	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Skjær stilkene i omtrent like store biter. Del store stilker i to. Legg stilkene inn mot midten.
Squash	250 g	4-4½	3	Skjær squash i skiver. Bruk 30 ml (2 spiseskjeer) vann, eller litt smør. Kok bitene til de er møre.
Eggfrukt (aubergine)	250 g	3½-4	3	Skjær eggfrukten i små biter, og stenk med 1 spiseskje sitronsaft over.
Purreløk	250 g	4-4½	3	Skjær purreløk i tykke biter.
Sopp	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Tilberede små hele eller skivede sopp. Ikke tilsett vann. Stenk med sitronsaft. Krydre med salt og pepper. Hell av væske før du serverer.
Løk	250 g	5-5½	3	Skjær løk i skiver eller biter. Tilsett bare 15 ml (1 spiseskje) vann.
Paprika	250 g	4½-5	3	Skjær paprika i små skiver.
Poteter	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Vei de skrelte potetene og skjær dem i omtrent like store biter.
Turnips/kålrot	250 g	5½-6	3	Skjær turnips/kålrot i små biter.

NO

OPPVARMING

Mikrobølgeovnen kan varme opp mat på en brøkdel av tiden en vanlig kokeplate bruker.
Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning. Tidene i tabellen tar utgangspunkt i væske som holder romtemperatur, +18 til +20 °C, eller avkjølte matvarer med en temperatur på +5 til +7 °C.

Arrangere og dekke til

Unngå å varme opp store matvarer som for eksempel store kjøttstykker. Slike matvarer blir ofte overstekt og uttørket før de er gjennomvarme. Oppvarming fungerer best med mindre stykker.

Effektnivåer og omrøring

Enkelte matvarer kan varmes opp med 900 W, mens andre matvarer bør varmes opp med 600 W, 450 W eller til og med 300 W.
Se i tabellen hvis du trenger veiledning. Generelt er det bedre å varme opp mat med lave effektnivåer hvis maten er ømtålig, hvis det er store mengder mat, eller hvis maten blir fort oppvarmet (for eksempel små paier).
Du får best resultat ved å røre godt og snu maten mens den varmes opp. Rør om igjen før servering, hvis det er mulig.
Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babymat. Rør om før, under og etter oppvarming for å unngå at væsken koker over og forårsaker fare for skålding. La væsken stå i mikrobølgeovnen i hviletiden. Vi anbefaler at du setter en plastskje eller glasspinne i væsken. Unngå å varme maten for mye.
Det er bedre å undervurdere tilberedningstiden og heller varme maten mer etterpå om nødvendig.

Oppvarmings- og hviletider

Det kan være nyttig å notere tilberedningstiden første gang du varmer opp mat – for fremtidig referanse.
Kontroller alltid at den oppvarmede maten er gjennomvarm.
La maten hvile noen minutter etter oppvarming, slik at temperaturene jevnes ut.
Anbefalt hviletid er 2-4 minutter, hvis ikke annet er anbefalt i tabellen.
Vær spesielt forsiktig når du varmer opp væske og babymat. Se også kapitlet med sikkerhetstiltak.

VARME OPP VÆSKE

La alltid væsken hvile minst 20 sekunder etter at ovnen er slått av, slik at temperaturen jevner seg ut. Rør under oppvarming, om nødvendig, og rør ALLTID etter oppvarming. For å forhindre forsinket koking og mulig forbrenning bør du sette en plastskje eller glasspinne i drikken og røre før, under og etter oppvarming.

OPPVARMING AV BABYMAT

BABYMAT:
Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming! La maten stå i 2-3 minutter før den serveres. Rør igjen og kontroller temperaturen. Anbefalt serveringstemperatur: mellom 30 og 40 °C.

BABYMELK:
Hell melken i en sterilisert glassflaske. Varm opp uten tildekking. Du må aldri varme tåteflasken med smokken på. Flasken kan eksplodere hvis den blir overopphetet. Rist godt før hviletiden, og igjen før servering! Kontroller alltid temperaturen på babymat eller melk før du gir det til babyen. Anbefalt serveringstemperatur: ca. 37°C.

MERKNAD:
Babymat må kontrolleres nøye før den serveres, for å unngå forbrenning.
Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Tilberedningsveiledning (forts.)

Oppvarming av babymat og melk

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Mat	Porsjon	-strøm	-tid	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Babymat (grønnsaker + kjøtt)	190 g	600 W	30 sek.	2-3	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.
Babygrøt (korn + melk + frukt)	190 g	600 W	20 sek.	2-3	Tøm maten i en dyp skål i steingods. Dekk til under tilberedning. Rør etter tilberedning. La stå i 2-3 minutter. Rør godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.
Babymelk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sek. 1 min. til 1 min. 10 sek.	2-3	Rør eller rist godt, og hell på en steril glassflaske. Plasser midt på den roterende tallerkenen. Tilbered uten lokk. Rist godt og la den hvile i minst 3 minutter. Rist godt før servering, og kontroller temperaturen nøye.

Oppvarming av væske og matvarer

Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Mat	Porsjon	-strøm	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Drikke (kaffe, te og vann)	150 ml (1 kopp) 300 ml (2 kopper) 450 ml (3 kopper) 600 ml (4 kopper)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Hell i kopper, og varm opp utildekket. Plasser 1 kopp i midten, 2 overfor hverandre eller 3 i ring. La stå i mikrobølgeovnen i hviletiden og rør godt om.
Suppe (kald)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Hell opp i en dyp stengodstallerken eller en dyp stengodsbolle. Dekk til med plastlokk. Rør godt etter oppvarming. Rør igjen før servering.
Gryterett (kald)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Hell gryteretten i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering.
Pasta med saus (kald)	350 g	600 W	3½-4½	3	Hell pasta (f.eks. spaghetti eller nudler) på en flat steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn. Rør om før du serverer.
Fylt pasta med saus (kald)	350 g	600 W	4-5	3	Hell fylt pasta (f.eks. ravioli, tortellini) i en dyp steingodstallerken. Dekk til med plastlokk. Rør om av og til under oppvarming, og før hviletid og servering.
Porsjonsmål tid (kald)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Lag til et måltid med 2-3 kalde komponenter på en steingodstallerken. Dekk til med plastfolie for mikrobølgeovn.

NO

TINING

Mikrobølgeovner er svært velegnet for tining av frossen mat. Mikrobølgeovner tiner frossen mat skånsomt og hurtig. Dette kan være nyttig hvis det for eksempel dukker opp uventede gjester.

Frossent fjærkre må være gjennomtint før tilberedning. Fjern eventuelle metalltråder og fjern innpakningen slik at væsken kan renne av.

Legg de frosne matvaren på en tallerken uten lokk. Snu halvveis rundt, hell av eventuell væske, og fjern innvoller så raskt som mulig.
Kontroller med jevne mellomrom at matvarene ikke er varme å ta på.
Hvis små eller tynne deler av de frosne matvarene begynner å bli varme, kan de skjermes ved å pakke dem inn i svært små biter av aluminium under opptining.

Hvis fjærkre blir varm utvendig stopper du opptiningen og venter 20 minutter før du fortsetter.
La fisk, kjøtt og fjærkre hvile slik at de blir helt gjennomtint. Hviletid for gjennomtining avhenger av hvor store mengder som skal tines opp. Se tabellen under.

Tips: Flate matvarer tines raskere enn tykke, og små mengder trenger kortere tid enn store mengder. Husk dette når du fryser og tiner mat.

Bruk tabellen under som en veiledning ved opptining av frosne matvarer med en temperatur på -18 til -20 °C.

Alle frosne matvarer bør tines opp på effektnivået for tining (180 W).

Mat	Porsjon	Tid (min.)	Hviletid (min.)	Instruksjoner
Kjøtt				
Kjøttdeig	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Plasser kjøttet på en flat steingodstallerken. Skjerm tynne kanter med aluminiumsfolie. Vend når halve opptiningstiden er gått!
Svinestek	250 g	7-8		
Fjærkre				
Kyllingstykker	500 g (2 stk.)	14-15	15-60	Legg først kyllingstykkene med skinnet ned, hel kylling med brystet ned på en flat steingodstallerken. Skjerm tynnere deler som vinger og ender med aluminiumsfolie. Vend når halve opptiningstiden er gått!
Hel kylling	1200 g	32-34		
Fisk				
Fiskefilét	200 g	6-7	10-25	Plasser frossen fisk midt på en flat steingodstallerken. Legg de tynneste delene under tykkere deler. Skjerm tynne kanter av fileter og halestykker på hele fisk med aluminiumsfolie. Vend når halve opptiningstiden er gått!
Hel fisk	400 g	11-13		
Frukt				
Bær	300 g	6-7	5-10	Fordel frukten på en flat, rund glasstallerken (med stor diameter).
Brød				
Rundstykker (hvert på ca. 50 g) Toast/Sandwich Hvete/rugbrød	2 stk. 4 stk. 250 g 500 g	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	Ordne rundstykker i en ring eller brød vannrett på kjøkkenpapir midt på den roterende tallerkenen. Vend når halve opptiningstiden er gått!

NO

GRILL

Grilloppvarmingselementene befinner seg under taket inne i ovnsrommet. De er i funksjon bare når døren er lukket og den roterende tallerkenen roterer. Tallerkenens rotering gjør maten mer jevnt brun. Med forvarming av grillen i 2-3 minutter eller ved hjelp av funksjonen for rask forvarming vil maten brunes raskere.

Kokekar til grilling:
Må være ovnsfast og kan ha metall på seg. Ikke bruk noen type plastkokekar, siden de kan smelte.

Mat som egner seg til grilling:
Koteletter, pølser, steik, hamburgere, bacon og spekeskinke, tynne fiskeporsjoner, smørbrød og alle slags toast med pålegg.

VIKTIG MERKNAD:
Husk at maten må plasseres på det høye stativet når du bruker grillmodus, med mindre andre anbefalinger er gitt.

MIKROBØLGE + GRILL

Denne tilberedningsmodusen kombinerer strålevarmen fra grillen med hastigheten ved mikrobølgetilberedning. Det virker bare når døren er lukket og den roterende tallerkenen roterer. På grunn av at tallerkenen roterer, brunes maten jevnt. Programmene kjører med en syklus av mikrobølger og grill.

Kokekar for tilberedning med mikrobølge + grill
Benytt kokekar som mikrobølgene kan gå gjennom. Kokekarene må være ovnsfast. Ikke bruk kokekar av metall i kombinasjonsmodus. Ikke bruk noen type plastkokekar, siden de kan smelte.

Matvarer som er egnet for tilberedning med mikrobølge + grill:
Mat som egner seg til tilberedning i kombinasjonsmodus omfatter alle slags kokt mat som trenger gjenoppvarming og bruning (for eksempel ovnsbakt pasta), så vel som mat som krever kort tilberedningstid for å brune toppen på maten. Denne modusen kan også benyttes til tykke matporsjoner som gjør seg godt med en brunet og sprø overflate (for eksempel kyllingstykker – vend dem når over halvparten av steikingen er ferdig). Se i grilltabellen hvis du ønsker mer informasjon.

VIKTIG MERKNAD:
Husk at maten må plasseres på det høye stativet når du bruker kombinasjonsmodus (mikrobølge + grill), med mindre andre anbefalinger er gitt. Se i instruksjonene i tabellen nedenfor.
Maten må vendes, hvis den skal brunes på begge sider.

Grillveiledning for fersk mat

Forvarm ovnen med funksjonen for rask forvarming til 250 °C.
Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved oppvarming.

Matvare	Porsjonsstørrelse	-modus	1. sidetid (min.)	2. sidetid (min.)	Anbefaling
Toastskiver	4 stk. (25 g hver)		2-3	1-2	Legg toastskiver ved siden av hverandre på det høye stativet.
Grillede cherry-tomater	400 g		5-6	-	Plasser små tomaer i en ring på en flat ovnsfast glasstallerken. Sett det på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter.
Toast med ost og tomat	4 stk. (300 g)		4½-5½	-	Rist brødskivene først. Legg toasten med tomatskivene og osten på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter.
Gratinerte poteter/ grønnsaker (kalde)	400 g		13-15	-	Legg fersk grateng i en liten, ildfast form. Sett formen på stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
Bakte epler	2 epler (ca. 400 g)		9-10	-	Ta ut kjernene av eplene og fyll dem med rosiner og syltetøy. Legg litt mandelflarn oppå. Plasser eplene på et ildfast glassfat. Plasser fatet direkte på det lave stativet.
Kyllingstykker	500 g (2 stk.)		11-12	9-10	Pensle kyllingbitene med olje og krydder. Legg dem i en ring på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.

NO

Matvare	Porsjonsstørrelse	-modus	1. sidetid (min.)	2. sidetid (min.)	Anbefaling
Biff (medium)	400 g (2 stk.)		10-14	8-12	Pensle biffene med olje. Legg dem i en ring på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.
Stekt fisk	400-500 g		6-9	9-10	Pensle skinnet på den hele fisken med olje og tilsett urter og krydder. Legg to fisker med hode mot hale på det høye stativet. La stå i 2-3 minutter etter grilling.

KONVEKSJON

Tilberedning med konveksjon er den tradisjonelle og velkjente måten å lage mat på i en tradisjonell ovn men varm luft.
Varmeelementet og viften er plassert på bakveggen, slik at den varme luften sirkuleres.

Kokekar for matlaging med konveksjon:
Alle vanlig ovnsfaste kokekar, bakeformer og brett – alt du vanligvis ville bruke i en tradisjonell konveksjonsovn – kan brukes.

Matvarer som er egnet for tilberedning med konveksjon:
Alle kjeks, scones, rundstykker og kaker bør tilberedes på denne måten. Det samme gjelder tunge fruktkaker, vannbakkels og suffléer.

MIKROBØLGE + KONVEKSJON

I denne modusen kombinres mikrobølgeenergi med varmluft, slik at tilberedningstiden rediseres samtidig som maten får en brun og sprø overflate. Programmene kjører med en syklus av mikrobølger og konveksjon.
Tilberedning med konveksjon er den tradisjonelle og velkjente måten å lage mat på i en ovn med varmluft som sirkuleres av en vifte på bakveggen.

Kokekar for tilberedning med mikrobølge + konveksjon:
Må kunne slippe mikrobølgene gjennom. Må være ovnsfast (som glass, keramikk eller porselen uten metallkanter). Samme type som kokekarene som er beskrevet under mikrobølge + grill.

Matvarer som er egnet for tilberedning med mikrobølge + konveksjon:
All slags kjøtt og fjærkre, gryteretter og gratenger, sukkerbrød og lette fruktkaker, paier, stekte grønnsaker, scones og brød.

NO

Konveksjonsveiledning for frossen mat

Forvarm konveksjonen med funksjonen for rask forvarming til 250 °C.
Bruk effektnivåene og oppvarmingstidene i denne tabellen som en veiledning ved konveksjonstilberedning.

Matvare	Porsjonsstørrelse	-modus	1. sidetid (min.)	2. sidetid (min.)	Anbefaling
PIZZA Frossen pizza (ferdigstekt)	300-400 g	220°C	13-15	-	Sett pizzaen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter steking.
PASTA Frossen lasagne	400 g	220°C	24-26	-	Plasser i en egnet ildfast form eller la stå i formen den ble kjøpt i (så lenge denne egner seg for mikrobølger og ovnsvarme). Sett den frosne lasagnaen på det lave stativet. La stå i 2-3 minutter etter tilberedning.
KJØTT Okse-/ lammestek (medium)	1200-1300 g	180°C	20-22	15-17	Pensle steken med olje og krydre den med pepper, salt og paprika. Plasser den på det lave stativet med fettsiden ned. Ta den ut av ovnen når den er ferdig, pakk inn i aluminiumsfolie og la den hvile i 10-15 minutter.
Stekt kylling	1000-1100 g	220°C U	20-22 -	18-20 4-5	Pensle kyllingen med olje og krydder. Plasser kyllingen på det lave stativet, først med brystsiden ned, og deretter med brystsiden opp. La stå i 5 minutter.
BRØD Ferske rundstykker (fersk deig)	4 stk. (200 g)	200°C	12-14	-	Legg rundstykkene i en ring på det lave stativet. Bruk grytekluter når du tar den ut! La stå i 2-3 minutter.

Matvare	Porsjonsstørrelse	-modus	1. sidetid (min.)	2. sidetid (min.)	Anbefaling
KAKE Eplekake (fersk deig)	500 g	200°C	35-40	-	Legg den ferske deigen i rund kakeform av metall (diameter 18 cm). Legg epleskiver på toppen. Sett kaken på det lave stativet. La stå i 5-10 minutter etter steking.
Minimuffins (fersk deig)	12 x 30 g (350-400 g)	220°C	15-20	-	Fordel den ferske deigen jevnt i papirformene. Sett formene på det lave stativet. La stå i 5 minutter etter steking.
Kjeks og småkaker (fersk deig)	100-150 g	200°C	10-12	-	Forvarm ovnent, inkludert en rund baketallerken i metall. Plasser kjeksene på baketallerkenen. Sett tallerkenen på det lave stativet..

Tilberedningsveiledning (forts.)

SPESIELLE TIPS

SMELTE SMØR
Legg 50 g smør i en dyp glasstallerken. Dekk til med plastlokk.
Varm opp i 30-40 sekunder på 900 W, til smøret har smeltet.

SMELTE SJOKOLADE
Legg 100 g sjokolade i en liten dyp glasstallerken.
Varm opp i 3-5 minutter på 450 W, til sjokoladen har smeltet.
Rør om en eller to ganger mens den smelter. Bruk grytekluter når du tar den ut!

SMELTE KRYSTALLISERT HONNING
Legg 20 g krystallisert honning i en liten dyp glasstallerken.
Varm opp i 20-30 sekunder på 300 W, til honningen har smeltet.

SMELTE GELATIN
Legg tørre gelatinplater (10 g) i kaldt vann i 5 minutter.
La vannet renne av platene og legg dem i en liten glassbolle som tåler mikrobølgeovn.
Varm opp i 1 minutt på 300 W.
Rør om etter at de har smeltet.

GLASUR (TIL KAKER)
Bland glasurpulver (ca. 14 g) med 40 g sukker og 250 ml kaldt vann.
Varm opp i en glassbolle for mikrobølgeovn uten lokk i 3½ til 4½ minutt på 900 W.
til glasuren er gjennomsiktig. Rør om to ganger under oppvarming.

KOKE SYLTETØY
Legg 600 g frukt (for eksempel bærblanding) i en ovnsfast glassbolle i passe størrelse med lokk. Tilsett 300 g sukker og rør godt.
Kok med lokk i 10-12 minutter på 900 W.
Rør om flere ganger under koking. Tøm direkte over i små syltetøys-glass med skrulokk. Sett opp ned i 5 minutter.

KOKE PUDDING
Bland puddingpulver med sukker og melk (500 ml) i henhold til instruksjonene på pakken, og rør godt. Bruk en egnet glassbolle for mikrobølgeovn med lokk. Kok med lokk i 6½ til 7½ minutt på 900 W.
Rør om flere ganger under koking.

BRUNE MANDELFLAK
Fordel 30 g mandler i flak jevnt på en passe stor steingodstallerken.
Rør om flere ganger under bruning i 3½ til 4½ minutt på 600 W.
La dem stå i 2-3 minutter i ovnen. Bruk grytekluter når du tar den ut!

Rengjøre mikrobølgeovnen

Følgende deler av mikrobølgeovnen bør rengjøres regelmessig for å forhindre at det samler seg fett og matpartikler:

- ***Overflatene på inn- og utsiden***
- ***Dør og dørlister***
- ***Roterende fat og ringer***

☛ Pass **ALLTID** på at dørlistene er rene og at døren kan lukkes ordentlig.

☛ Hvis ikke ovnen holdes ren, kan det føre til at overflatene forfaller. Dette kan få innvirkning på apparatet og muligvis føre til farlige situasjoner.

1. Rengjør de ytre overflatene med en myk klut og varmt såpevann. Skyll og tørk.

2. Fjern eventuell sprut og flekker på de indre overflatene eller på den roterende ringen med en såpeklut. Skyll og tørk.

3. For å løsne størknede matpartikler og fjerne lukt plasserer du en kopp med utvannet sitronsaft på den roterende tallerkenen og varmer det i ti minutter ved maksimal effekt.

4. Vask den roterende tallerkenen ved behov. Det kan vaskes i oppvaskmaskin.

✉ **IKKE** søl vann i ventilene. Bruk **ALDRI** slipemidler eller kjemiske løsninger. Vær spesielt påpasselig når du rengjør dørlistene for å sikre at ingen partikler:
- Samler seg
- Forhindrer at døren lukker seg ordentlig

✉ Rengjør ovnsrommet i mikrobølgeovnen rett etter hver bruk med en mild vaskemiddeloppløsning, men la mikrobølgeovnen kjøles ned før rengjøring for å unngå skader.

✉ Instruksjonene for tilberedning, komfyrtopper og ovner skal slå fast at damprenser ikke skal brukes.

Oppbevare og reparere mikrobølgeovnen

Det bør tas noen enkle forholdsregler ved oppbevaring eller reparasjon av mikrobølgeovnen.
Ovnen må ikke brukes hvis døren eller dørlåsene er skadet:

- ***Ødelagte hengsler***
- ***Skadede tetninger***
- ***Misformet eller bøyd ovnsdeksel***

Reparasjoner bør bare utføres av kvalifiserte serviceteknikere for mikrobølgeovner

☛ Du må **ALDRI** ta av det ytre dekselet på ovnen. Hvis det er feil på ovnen og den behøver reparasjon, eller hvis du er i tvil om noe er galt:
- Trekk ut kontakten
- Kontakt nærmeste kundeservicesenter

✉ Sett ovnen på et tørt, støvfritt sted hvis du vil sette den bort for en periode.
- **Årsak:** Støv og damp kan ha negativ effekt på delene i ovnen.

Tekniske spesifikasjoner

SAMSUNG ønsker hele tiden å forbedre sine produkter. Både designspesifikasjoner og disse brukerinstruksjonene kan derfor endres uten varsel.

Strømkilde	230 V ~ 50 Hz AC
Strømforbruk	
Maksimal effekt	2050 W
Mikrobølger	1400 W
Grill (varmeelement)	1250 W
Konveksjon (varmeelement)	Maks. 2050 W
Utgangseffekt	100 W / 900 W - 6 nivåer (IEC-705)
Driftsfrekvens	2450 MHz
Mål (B x D x H)	
Utside	517 x 485 x 310 mm
Ovnsrom	352 x 348 x 235 mm
Volum	28 liter
Vekt	
Netto	ca. 18,5 kg

Norway

Korrekt avhending av dette produktet (Avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr)

Denne merkingen som vises på produktet, dets tilbehør eller dokumentasjon, indikerer at produktet eller det elektroniske tilbehøret (for eksempel lader, headset, USB-kabel) ikke skal kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av levetiden. For å hindre potensiell skade på miljøet eller helseskader grunnet ukontrollert avfallsavhending ber vi om at dette avfallet holdes adskilt fra andre typer avfall og resirkuleres på ansvarlig måte for å fremme bærekraftig gjenbruk av materielle ressurser.

Private forbrukere bør kontakte enten forhandleren de kjøpte produktet av, eller lokale myndigheter, for detaljer om hvor og hvordan disse artiklene kan resirkuleres på en miljøvennlig måte.

Forretningsbrukere bør kontakte sin leverandør og undersøke vilkårene i kjøpskontrakten. Dette produktet og det elektroniske tilbehøret skal ikke blandes med annet kommersielt avfall som skal kastes.

SAMSUNG ELECTRONICS

SPØRSMAL ELLER KOMMENTARER

LAND	RING	ELLER BESØK OSS ONLINE PA
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	3260 dites 'SAMSUNG' (€ 0.15/Min) 0 825 08 65 65 (€ 0.15/Min)	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0.14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch